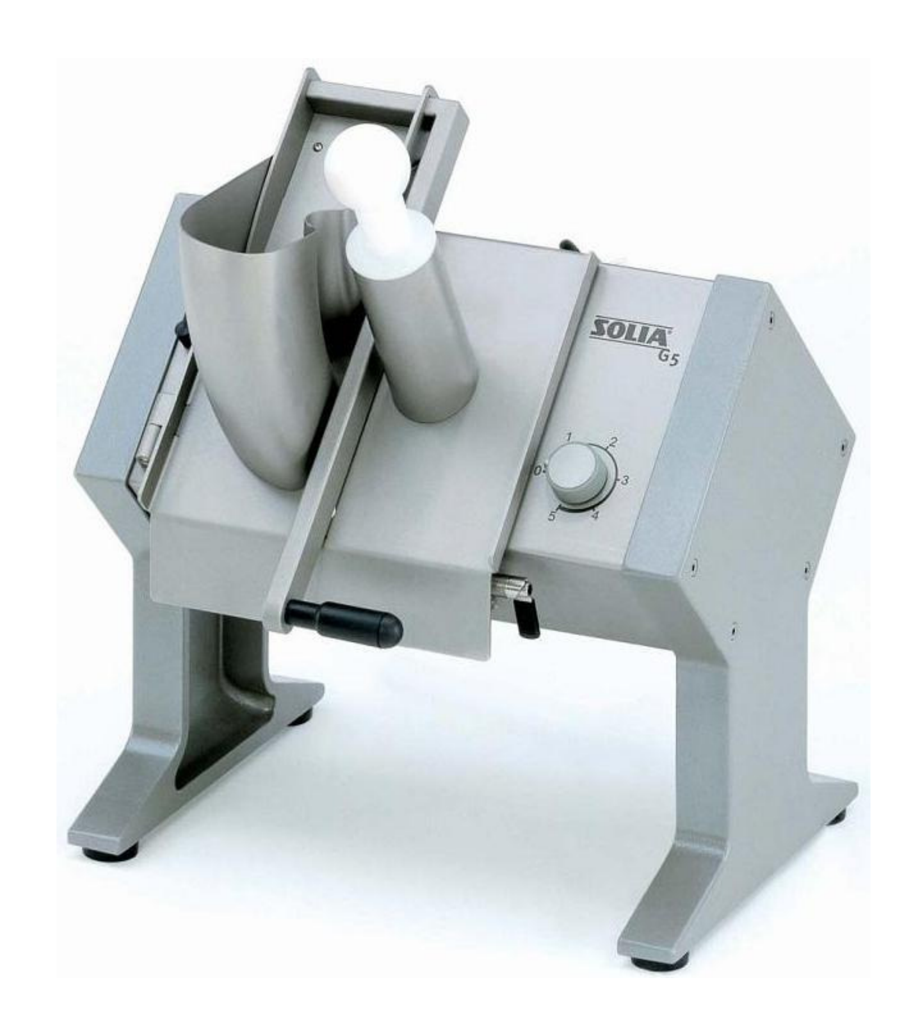




Original-Betriebsanleitung
Gemüseschneidemaschine
SOLIA G5 „CUTTY“

Für künftige Verwendung aufbewahren.

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 - 61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	SOLIA G5 „CUTTY“
Maschinennummer:	
Baujahr:	2014
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	04.06.2012 / FaS
Letzte Änderung / Redaktion:	02.04.2014 / van Balen
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.



Inhaltsverzeichnis



1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise



GEFAHR

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Gefahr“ eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.



WARNUNG

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Warnung“ eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge haben, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.



VORSICHT

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Vorsicht“ eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.



ACHTUNG

Dieses Piktogramm gibt in Zusammenhang mit dem Signalwort „Achtung“ wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit der Maschine. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an der Maschine oder in der Umgebung führen.



Anwendungs-Tipps

Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.

1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

Die Sicherheitshinweise können mit den unten aufgeführten Piktogrammen gekennzeichnet sein. Die Symbole können auch an der Maschine auf Gefahrstellen hinweisen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Allgemeine Gefahr		Kippende Lasten
	Quetschgefahr, Handverletzung		Hängende Lasten
	Einzugsgefahr		Gefahr durch eine Förderanlage im Gleis
	Heiße Oberflächen		feuergefährliche Stoffe
	Laser		UV-Strahlung
	explosionsfähige Atmosphäre		explosionsgefährliche Stoffe
	Gefahr durch Elektrik		Magnetisches Feld
	elektrostatische Entladung		elektromagnetisches Feld
	Drucksysteme		gesundheitsschädliche Stoffe
	Umweltgefährdung		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um Sie zur die Benutzung von persönlicher Schutzausrüstung aufzufordern. Der Betreiber muss die persönliche Schutzausrüstung bereitstellen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Schutzbrille tragen		Schutzhandschuhe tragen
	Gehörschutz tragen		Schutzkleidung tragen
	Sicherheitsschuhe tragen		Vollvisierschutz tragen
	Sicherheitshelm tragen.		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um gefährliche Handlungsweisen zu verbieten.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Zutritt/Eingreifen für Unbefugte verboten!		Zutritt verboten für Personen mit Herzschrittmacher
	Rauchen verboten		Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb der Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um die Maschine sicherheitsgerecht zu betreiben.
Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an der Maschine arbeiten.
Darüber hinaus sind die für den jeweiligen Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an anderen Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur zu benutzen

- für die bestimmungsgemäße Verwendung, siehe Kapitel 2.1
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

1.3.3 Schutzeinrichtungen

Vor jedem Ingangsetzen der Maschine müssen alle Schutzvorrichtungen sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an der Maschine vornehmen.

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.
Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
Nur Original-Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an der Maschine arbeiten zu lassen, die

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfall-verhütung vertraut und in die Handhabung der Maschine eingewiesen sind,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und dies durch ihre Unterschrift bestätigt haben.
- Die erforderlichen persönlichen Schutzausrüstungen sind vom Betreiber bereitzustellen.
- Alle vorhandenen Sicherheitseinrichtungen sind regelmäßig zu überprüfen.

1.3.6 Verpflichtung des Personals

Alle Personen die mit Arbeiten an der Maschine beauftragt sind, verpflichten sich, vor Arbeitsbeginn:



- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

Bei noch offenen Fragen steht die AlexanderSolia GmbH für Auskünfte zur Verfügung.

1.3.7 Ausbildung des Personals

- Das Bedienpersonal muss mindestens 14 Jahre alt sein und körperlich sowie geistig zum Bedienen der Maschine geeignet sein.
- Jede Person, die mit der Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung der Maschine befasst ist, muss, bevor sie die ersten Handgriffe ausführt, die komplette Betriebsanleitung und besonders das Kapitel „Sicherheitshinweise" gelesen und verstanden haben.
- Das Bedienungspersonal des Betreibers wird nach Abschluss der Installationsarbeiten von qualifizierten Mitarbeitern des Herstellers oder von dessen Beauftragten in die Handhabung der Maschine eingewiesen.
- Der Betreiber verpflichtet sich, neu hinzugekommenes Bedienungs- und Instandhaltungspersonal im selben Umfang und mit derselben Sorgfalt in die Bedienung und Instandhaltung der Maschine unter Berücksichtigung aller Sicherheitsvorschriften einzuweisen.
- Arbeiten an der elektrischen/elektronischen Ausrüstung dürfen nur von elektrotechnisch ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine

1.4.1 Transport und Aufstellung

	VORSICHT
	Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort. Handhaben Sie die Anlagenkomponenten mit Sorgfalt. Dazu zählt unter anderem auch ein erschütterungsfreier Transport. Beachten Sie die einschlägigen Vorschriften wie z. B. UVV.

1.4.2 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit elektrisch betriebenen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Diese schützen den Benutzer bei Normalbetrieb der Maschine vor den Gefahrenstellen.
Beachten Sie, dass während der Inbetriebnahme diese Schutzeinrichtungen ganz oder teilweise außer Betrieb sind.



WARNUNG

Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig!

Es darf sich nur ausgebildetes und unterwiesenes Fachpersonal in unmittelbarer Nähe der Maschine befinden.

Prüfen Sie vor Wiederaufnahme des Betriebs die korrekte Funktion der Schutzeinrichtungen.

1.4.3 Normalbetrieb

Vor Arbeitsbeginn muss sich das Bedienpersonal mit der Umgebung der Maschine vertraut machen. Es muss gewährleistet sein, dass sich im Arbeitsbereich der Maschine keine Hindernisse befinden.
Führen Sie das Ein- und Ausschalten der Maschine nur entsprechend den Vorgaben dieser Betriebsanleitung durch!



 **WARNUNG**

Die Maschine darf im Normalbetrieb nur betrieben werden, wenn alle Schutzeinrichtungen korrekt an der Maschine vorhanden sind und korrekt funktionieren.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen (Abdeckungen, Schutzgitter, ...) während des Betriebs der Maschine nicht entfernen.

Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen:

Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob sich Fremdkörper (Werkzeuge, Flüssigkeitsbehälter, etc.) im Arbeitsbereich der Maschine befinden. Entfernen Sie diese sofort!

Bei einer Funktionsstörung ist die Maschine sofort stillzusetzen und gegen Wiederinbetriebnahme, auch durch Dritte, zu sichern. Funktionsstörung sofort dem Betriebsverantwortlichen melden und umgehend beseitigen oder ggf. beseitigen lassen.



1.5 Besondere Gefahrenquellen

1.5.1 Elektrische Ausrüstung

Unbefugtes Öffnen und Eingreifen in Klemmenkästen, Steckverbindungen sowie das Verletzen von Kabelisolierungen ist verboten!

Nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden. Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Maschine sofort abschalten!



⚠ GEFAHR

Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Gesetzesvorlagen vorgenommen werden. Bei den Arbeiten immer den Elektroschaltplan benutzen.

Festgestellte oder vermutete Mängel an elektrischen Einrichtungen müssen sofort behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf die Maschine oder das Betriebsmittel nicht weiter benutzt werden.



⚠ WARNUNG

Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Vor Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten an elektrischen Einrichtungen ist die Maschine komplett auszuschalten und der Schuko-Stecker zu ziehen.

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel



WARNUNG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gesundheitsschädlich sein und die Atemwege verletzen.

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.

Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen chemischen Substanzen die für das jeweilige Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften.

Die Mittel für eine Erste Hilfe sind stets greifbar zu halten.

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung





VORSICHT

Das elektromagnetische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an elektrischen /elektronischen Komponenten ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.



2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Zubereiten und Schneiden von Lebensmitteln wie Gemüse und Salat vorgesehen.

2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 2.5 Technische Daten) und die im Kapitel 5.1angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

2.1.3 Sachwidrige Verwendung/Vorhersehbarer Missbrauch

Bearbeitung von Produkten, die nicht den obigen Spezifikationen entsprechen.
Betreiben der Maschine unter Einfluss von Vibrationen während des Betriebs.

2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung

AlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE
Made in Germany
Typ: SOLIA "Cutty" G 5.1
CE
Masch.-Nr.
IP 54 230 V 50 Hz 0,37 kW
AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 - 61 42857 Remscheid

Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung



2.3 Konformität

Die unterzeichnete Konformitätserklärung ist separat abgelegt.
Die nachfolgende Abbildung gibt den Inhalt der Konformitätserklärung wieder.

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2004/108/EG, EMV-Richtlinie, Amtsblatt L390/24
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstraße 59 - 61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Gemüseschneidemaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G5 „CUTTY“
- Seriennummer:
- Baujahr: 2014

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.
Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.
Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor.

Ort, Datum | Dirk Gassen | Geschäftsführer



2.4 Aufbau

Die Gemüseschneidemaschine SOLIA G5 „CUTTY“ ist mit einem Schwenkdeckel mit Schneideklappe ausgestattet. Sie ist geeignet für alle Küchenbetriebe zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

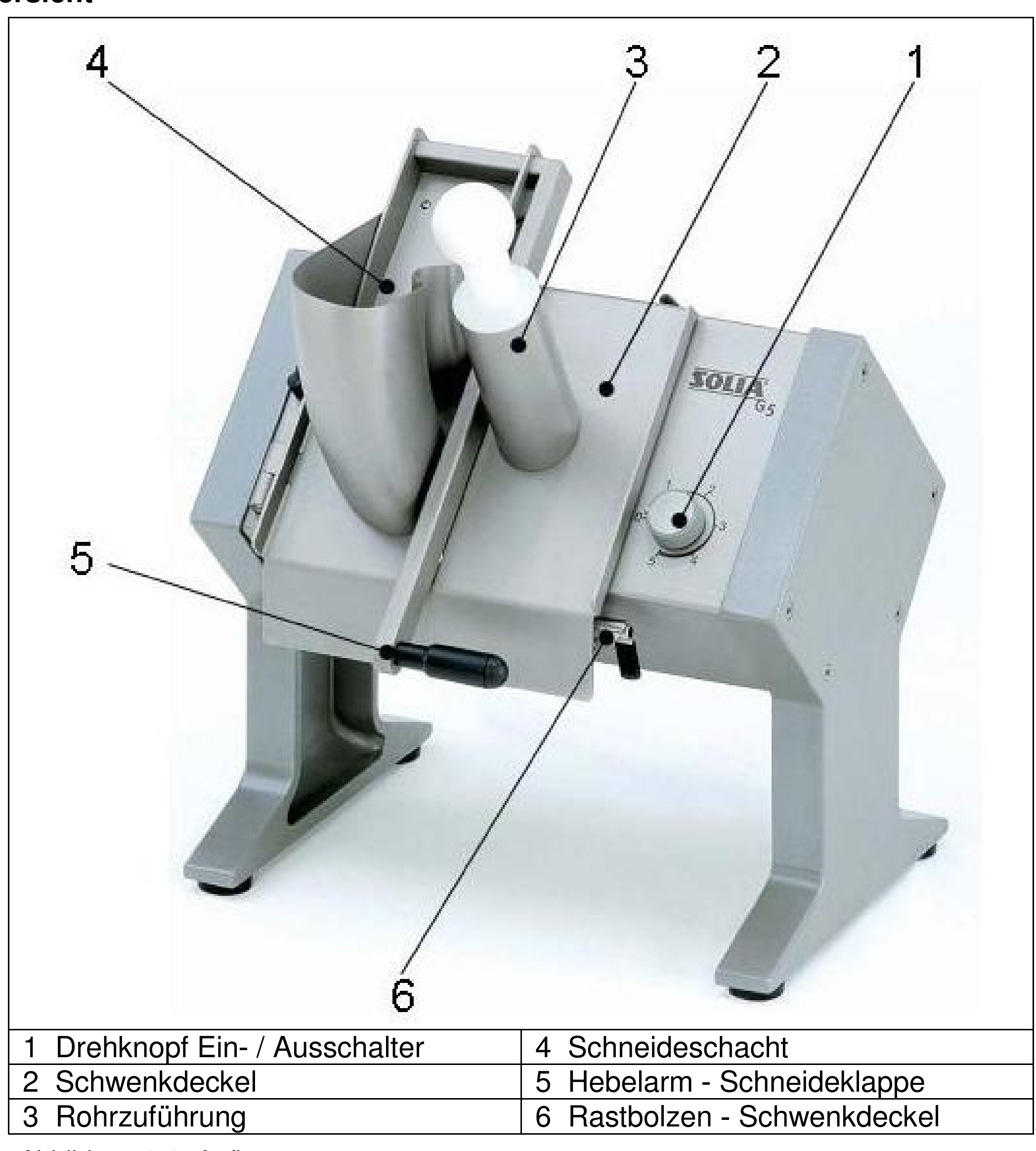
Die SOLIA G5 „CUTTY“ wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich 30 und mehr Essen zubereiten.

Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche ist die SOLIA G5 „CUTTY“ wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die SOLIA G5 „CUTTY“ besticht durch hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

2.4.1 Übersicht



1 Drehknopf Ein- / Ausschalter	4 Schneideschacht
2 Schwenkdeckel	5 Hebelarm - Schneideklappe
3 Rohrzuführung	6 Rastbolzen - Schwenkdeckel

Abbildung 2-2: Aufbau





2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der SOLIA G5 „CUTTY“ ist die Sicherheitsabschaltung zwischen schwenkbarem Schneidedeckel und dem Gehäuse sowie die Sicherheitsabschaltung der Schneideklappe zum Schneideschacht. Dies dient zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung von unsachgemäßer Handhabung.



2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten		
Typ	G 5 „CUTTY“	
Abmessungen		
Breite	475 mm	
Tiefe	425 mm	
Höhe	520 mm (max. 830 mm)	
Gesamtgewicht	28 kg	
Geprüfte Sicherheit GS	Nr. NG 11093	
Maschinenleistung		
Spannung	230 Volt / 50Hz	
Motorleistung	0,37 kW	
Vorsicherung	16 A	
Anschlusskabel mit Schuko-Stecker	3 x 1,5mm², 2,5 m lang	
Stufenlose Drehzahlregelung	130 – 360 min^{-1}	
Bedienung		
Drehknopf: Aus - 1 - 5	stufenlos	
Arbeitsleistung		
Schneidebereich	1 bis 10 mm	
Scheibendurchmesser	210 mm	
Zubereitung	30 Essen / Tag	

Umgebungsbedingungen	**Lagerung**	**Betrieb**
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort		Gastronomie/ Hotellerie waagerecht fester Untergrund
Umweltbelastung		
Arbeitsplatzbezogene Emissionswert (lpAeg)		65 dB (A)
Schallleistungspegel (LwA)		75 dB (A)

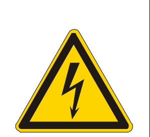
Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.



3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

3.1 Transport

3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport

	GEFAHR
	Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein. Zuerst Spannungsversorgung trennen!

	GEFAHR
	Gefahr durch kippende Lasten! Während dem Anheben, Transport und Ablassen der Maschine oder von Maschinenkomponenten dürfen sich keine Personen im Umfeld der Last aufhalten.

	VORSICHT
	Vorsicht vor Verletzungen und Sachschäden! Transporthinweise auf der Verpackung beachten, nicht stürzen, möglichst schwingungsfrei transportieren. Maschinenkomponenten vor dem Transport besonders geschützt verpacken und sehr vorsichtig transportieren.

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

	ACHTUNG
	Die Maschine benötigt definierte Umgebungsbedingungen für die sichere und korrekte Funktion. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (siehe technische Daten Kapitel 2.5) vorhanden sind. Für die Produktion mit der Maschine und die notwendigen Wartungsarbeiten muss ein Zugang von jeder Seite gewährleistet sein.

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

Stellen Sie den Gemüseschneider Solia G5 „CUTTY“ auf einen ebenen und standfesten Arbeitstisch

3.3.1 Elektrik

Die Maschine benötigt eine Schutzkontaktsteckdose zum Spannungsanschluss mit 230 V, 50 Hz, für die elektrische Energieversorgung.



⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!



ACHTUNG

Hinweis zum Gerät:

Da in diesem Gerät eine Frequenzumrichtung zum Einsatz kommt, muss mit einem erhöhten Ableitstrom gerechnet werden. Ableitströme >3,5 mA < 10 mA sind normal! Auf einen einwandfreien (niederohmigen) Schutzleiteranschluss der Steckdose an der dieses Gerät betrieben wird, ist zu achten.



ACHTUNG

Hinweis zur Stromversorgung:

Die Maschine darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden.

Die Steckdose muss gegen Fehlerstrom gesichert sein.



4 Bedienung

4.1 Sicherheitshinweise



GEFAHR

Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.

Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.

Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.



VORSICHT

Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine.

- Greifen Sie nicht in den Arbeitsbereich der Maschine.
- Die Maschine darf nur mit vorhandener Schutzeinrichtung betrieben werden.

4.2 Bedien- und Funktionselemente

4.2.1 Ein- / Aus- Schalter (Drehknopf)

Der Drehknopf dient zur Drehzahlregelung und zum Ein- und Ausschalten des Gemüseschneiders.

Nr.	Drehknopf	Beschreibung	
SOLIA G5	Nullposition	Maschine AUS	
	Stellung 1	Maschine dreht mit ca.	130 min^{-1}
	Stellung 2	Maschine dreht mit ca.	190 min^{-1}
	Stellung 3	Maschine dreht mit ca.	250 min^{-1}
	Stellung 4	Maschine dreht mit ca.	32 min^{-1}
	Stellung 5	Maschine dreht mit ca.	360 min^{-1}



4.2.2 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor



ACHTUNG
Bevor der Schwenkdeckel geöffnet wird, muss die Maschine ausgeschaltet werden. (Drehknopf auf Null drehen) Wird das nicht gemacht, kann es zu vorzeitigen Schäden an der Elektronik kommen.

Sicherheitsabschaltung	Beschreibung
	Bei zu weitem Öffnen der Schneideklappe wird die Maschine über einen Magnetsensor aus Sicherheitsgründen abgeschaltet.
	Wird der Schwenkdeckel für das Einwechseln der Schneidescheibe zur Seite geschwenkt, schaltet sich die Maschine aus Sicherheitsgründen über den Magnetsensor ab.

4.3 Zusammenbau der Komponenten

Durch Betätigung des Rastbolzens (1) kann der Schwenkdeckel(2) mit integrierter Schneideklappe zur Seite geschwenkt werden. Damit ist ein problemloses Einlegen der Schneidescheiben(4) gewährleistet.

1 Rastbolzen	2 Schwenkdeckel
3 Auswerfer	4 Schneidescheibe

Abbildung 4-1: Solia G5 “CUTTY”

Bevor die Schneidescheibe (4) eingelegt wird, muss der Auswerfer (3) auf die Arbeitswelle gesteckt werden.



4.3.1 Auswerfer einsetzen



	Information
	Es ist zu beachten, dass der Auswerfer richtig eingesetzt wird. Der Auswerfer wird von oben nach unten in Pfeilrichtung auf die Motorwelle geschoben. Unterschiedliche Einbauvarianten beachten.

Einbauvariante	Beschreibung
	Nase am Auswerfer zeigt nach unten (gültig für alle Anwendungen nicht für Würfelschneider)
	Nase am Auswerfer zeigt nach oben gültig (nur bei Verwendung des Würfelschneiders)



5 Umrüsten

5.1 Übersicht

Produkt	Schnitzeln	Schneiden	Reiben	Rohkosten	Würfeln	Stufen 1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	Rohr	Schacht
Aubergine					X					X	X	X			X	
Gurken		X							X	X	X	X			X	
Karotten					X				X	X	X	X			X	
Karotten	X								X	X					X	X
Karotten				X					X	X					X	X
Kartoffeln			X							X	X	X	X	X		X
Kartoffeln				X						X	X	X	X	X		X
Kartoffeln	X				X				X	X					X	
Kohlrabi					X				X	X					X	
Kraut		X										X	X			X
Lauch		X													X	
Möhren		X								X	X	X			X	
Möhren			X									X	X	X		X
Möhren				X					X	X	X					X
Paprika		X			X				X	X	X	X			X	X
Rettich	X								X	X					X	
Sellerie				X					X	X					X	X
Sellerie	X								X	X					X	
Tomaten		X				X	X	X								X
Zucchini					X				X	X					X	
Zwiebeln		X							X	X	X	X				X



5.2 Mögliche Schneidescheiben

5.2.1 Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0352	Bogenmesserscheibe zweiflügelig, Edelstahl verstellbar von 0,5 - 5 mm mit glatten Messern
	103 275 000	Bogenmesserscheibe einflügelig, Edelstahl verstellbar von 0,5 – 10 mm verzahntem Messer nur für Tomaten

5.2.2 Schneiden von gekochten Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0363	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 3 mm
	561 000 0360	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 4 mm
	561 000 0360	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 6 mm

5.2.3 Grundträgerscheibe

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	568 000 0370	Die Grundträgerscheibe ist für die Scheiben mit der Endnummer ….371 – 382 unbedingt erforderlich

5.2.4 Schnitzeln von gekochtem Sellerie, Rote Beete

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0372	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 6 mm geschärft
	561 000 0373	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 9 mm geschärft

5.2.5 Reiben von Käse (nur für Hartkäse), Nüssen, trockenem Weißbrot

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0381	Reibescheibe, Edelstahl, 2 mm
	561 000 0375	Reibescheibe, Edelstahl, 3 mm
	561 000 0378	Reibescheibe, Edelstahl, 4 mm

5.2.6 Reiben von Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0376	Kartoffelreibescheibe, Edelstahl, kronenverzahnt
	561 000 0377	Reibekuchenscheibe, Edelstahl, teilw. kronenverzahnt

5.2.7 Rohkosten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0380	Rohkostscheibe, Edelstahl, 2 mm geschärft
	561 000 0382	Rohkostscheibe, Edelstahl, 2,5 mm geschärft
	561 000 0371	Rohkostscheibe, Edelstahl, 3 mm geschärft
	561 000 0374	Rohkostscheibe, Edelstahl, 4 mm geschärft



5.3 Würfelschneider

5.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider

Drehzahlbereich Schalter Stellung 1 – 2 langsam

5.3.2 Einsetzen des Würfelschneiders in den Gemüseschneider Solia G5 „CUTTY"

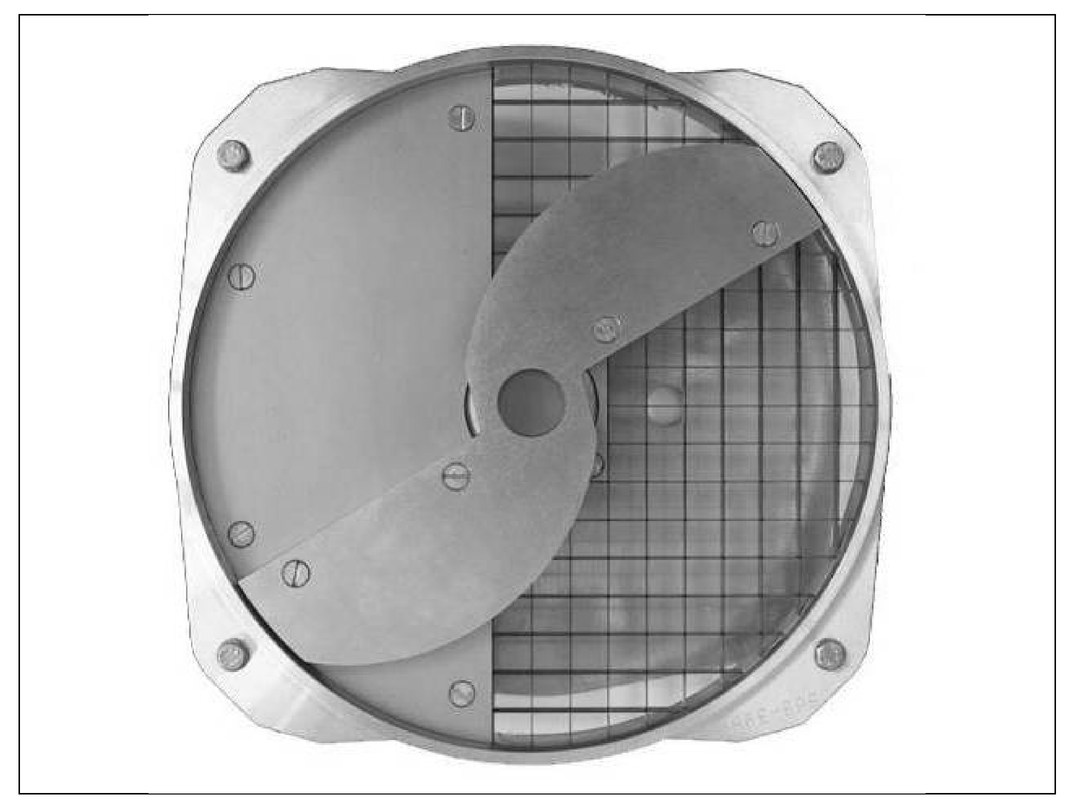


Abbildung 5-1: Würfelschneider



GEFAHR

Verletzungsgefahr!
Würfelschneider richtig einsetzen, d. h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn). Siehe Darstellung. Nun die dargestellten Schneideeinsätze in der angegebenen Anordnung einsetzen.



ACHTUNG

Arbeiten mit dem Würfelschneider
Beim Würfeln von rohem Sellerie ist darauf zu achten, dass die zu schneidenden Stücke nicht zu groß sind. Es kann passieren, dass die Maschine an Ihre Leistungsgrenze kommt und aus Sicherheitsgründen stehen bleibt. Es kann zu Schäden an der Antriebswelle kommen.



5.3.3 Einsetzen Würfelgatter

5.3.3.1 Einsetzen Würfelgatter – Würfeln mit der Rohrzuführung

Abbildung	Beschreibung
	1. Auswerfer einsetzen 2. Würfelgatter 3. Würfelmesser (Schutzhaltegriff verwenden siehe Kapitel 5.3.4)

5.3.4 Einsetzen des Würfelmessers

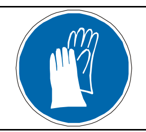
	**ACHTUNG** Zum Einsetzen des Würfelmessers Schutzhandschuhe tragen!

Abbildung	Beschreibung
	Zum Einsetzen des Würfelmessers ist der dafür vorgesehene Schutzhaltegriff zu verwenden. Best.Nr. 568 000 0403
	Zu Beachten: Das Würfelmesser an der Nabe anfassen und in den Schutzhaltegriff einlegen. Das Würfelmesser wird jetzt gehalten
	Der Schutzhaltegriff bildet nun eine Einheit Griff + Würfelmesser.
	Jetzt kann der Schutzhaltegriff in die Maschine eingesetzt werden

5.3.5 Herausnehmen des Würfelmessers

Vorgehensweise:



Abbildung	Beschreibung
	Schutzhaltegriff aufsetzen Eine Drehbewegung entgegen dem Uhrzeigersinn ausführen und Schutzhaltegriff mit Messer abheben.
	Zerlegen von Schutzhaltegriff und Würfelmesser Führen Sie diesen Arbeitsgang gemäß Abbildung aus. Mit der linken Hand Würfelmesser festhalten und mit der rechten Hand Schutzhaltegriff nach oben kippen. Das Würfelmesser löst sich somit vom Schutzhaltegriff



6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung

6.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Sie dürfen den elektrischen Anschluss der Maschine nur in Anwesenheit eines autorisierten Mitarbeiters der AlexanderSolia GmbH durchführen.

Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

6.2 Wartung

Der Gemüseschneider Solia G5 „CUTTY“ ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden



ACHTUNG

Sollten Störungen an der Maschine auftreten, können diese lediglich durch fachkundiges Personal beseitig werden.

Wenden Sie sich an einen autorisierten Fachhändler oder an den Hersteller.



6.3 Tägliche Reinigung

6.3.1 Vorgehensweise

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (polierter rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! Gilt nur für den Schwenkdeckel mit integriertem Schneideschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest. Mit Ausnahme der Bogenmesserscheibe einflügelig und zweiflügelig .Es ist angebracht die Aluminiumteile nicht in die Spülmaschine zu geben.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung des Gemüseschneiders SOLIA G5 „CUTTY“ nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen. Kein fließendes Wasser.
- Es ist besonders darauf zu achten, dass im Bereich des Drehschalters am Gehäuse nicht mit fließendem Wasser, sondern nur mit einem feuchten Tuch gereinigt wird.

6.4 Nach Arbeitsschluss



Anwendungs-Tipps

Nach Arbeitsschluss muss die Maschine vom Netz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Ein unbeabsichtigtes einschalten der Maschine wird damit sichergestellt.

Die Maschine bleibt nicht unnötig im Standby Modus. Des Weiteren sparen Sie somit auch Energiekosten.

6.5 Störungssuche und –beseitigung

Bei Störungen sollten Sie, bevor Sie den Kundendienst rufen, die in der Tabelle enthaltenen Hinweise beachten.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Antrieb schaltet nicht ab beim Öffnen der Klappe	Magnethalter ist verdreht	Magnethalter einstellen und festschrauben
Antrieb schaltet nicht ab beim Öffnen des Schwenkdeckels	Magnethalter 2	Magnethalter auf Funktion überprüfen
Maschine lässt sich nicht starten	Überlastung	Stecker für ca. 10 Minuten ziehen

Sollten Ihre Bemühungen keinen Erfolg haben, so reparieren Sie nicht selbst, sondern wenden Sie sich an unsere Kundendienststation oder direkt an unsere Abteilung Kundendienst.

6.6 Garantie

6.6.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 24 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen.
Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

6.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten

AlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE
Made in Germany
Typ: SOLIA® "Cutty" G 5.1
CE
Masch.-Nr.
IP 54 230 V 50 Hz 0,37 kW
AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 - 61 42857 Remscheid

Abbildung 6-1: Typenschild

- Bitte teilen Sie uns Ihre Maschinennummer mit (Maschinennummer befindet sich auf dem Typenschild)

- Bitte reinigen Sie Ihr Gerät, bevor der Garantiefall behoben wird.

- Geben Sie uns ein Stichwort, welche Beanstandungen Sie haben.



7 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

7.1 Sicherheitshinweise



⚠ WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal



⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

7.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 6 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

7.3 Entsorgung

7.3.1 Allgemeines

Achten Sie auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und ihre örtlichen Möglichkeiten der vorschriftsmäßigen Entsorgung. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Landkreis beim Amt für Abfallwirtschaft.

7.3.2 Materialgruppen

Metalle, Nichtmetalle, Verbundwerkstoffe und Hilfsstoffe nach Sorten trennen und umweltgerecht entsorgen.



8 Anhang

8.1 Anschlussplan

POTI 4.7 Kiloohm

4 X 0.75 ohne Schutzleiter

R1

S3

S2

Schneideklappe

Umrichter FU1

M1

Schneckengetriebemotor

Schneidedeckel

S1

230 V 50 Hz

Zuleitungskabel 3x1,5 mit Schucostecker

L1 N

Anschlußverdrahtung_Kabel

G5 REED Kontakte RS-Poti

568 0010 107/1V

FoodTec GmbH



8.2 Stromlaufplan

Schutzkontaktstecker 16 A

L1
(N)
PE

Leitung vorzugsweise geschirmt

L1 (L)
L3 (N)
FWD
REV(Freigabe)
SPI
RST
12V
+10 V
MVI
0VFM
FM+

(U) T1
(V) T2
(W) T3

FU

M1 0,37 kW Index 06
0,55 kW Index 07

Wicklung auf Dreieck 230 V

SYN10 S22003 AF (0.37 kW)
SYN10 S22005 AF (0.55 kW)

ab ein Drehzahl von 85 -400 Umdreh./ min

Poti Anschlag links
Maschine aus

mech. ca 270°

15-70 Hz

Poti 4,7 K
(Poti 10 K)

Mikro am Poti

S3

S1 REED Schalter
Schneidedeckel

S2 REED Schalter
Schneideklappe

Achtung! Die Machine darf nur mit Schutzleiter betrieben werden

568 000 105/2u. 568 000107/1

Zust.	Änderung	Datum	Name	Norm
		12.06.2006	Bearb.	Oßwald
		10.02.2006	Gepr.	
			Datum	07.02.05

Umrichterbetrieb
Reed-Schalter

G5

FoodTec GmbH

Gemüseschneider

Stromlaufplan



Bemessungsdaten des Umrichters

Einphasige Versorgungsspannung: 100...120 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang) Max. Netzstrom		Schein-leistung	Max. Verlust-leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang) Nenn-strom In	Max. Übergangs-strom für		Bestellnummer (2)	Größe (3)
		bei 100 V	bei 120 V				60 s	2 s		
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	6	5	1	18	1,4	2,1	2,3	ATV12H018F1	1C1
0,37	0,5	11,4	9,3	1,9	29	2,4	3,6	4	ATV12H037F1	1C1
0,75	1	18,9	15,7	3,3	48	4,2	6,3	6,9	ATV12H075F1	2C1

Einphasige Versorgungsspannung: 200...240 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang) Max. Netzstrom		Schein-leistung	Max. Verlust-leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang) Nenn-strom In	Max. Übergangs-strom für		Bestellnummer (2)	Größe (3)
		bei 200 V	bei 240 V				60 s	2 s		
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	3,4	2,8	1,2	18	1,4	2,1	2,3	ATV12H018M2	1C2
0,37	0,5	5,9	4,9	2	27	2,4	3,6	4	ATV12H037M2	1C2
0,55	0,75	8	6,7	2,8	34	3,5	5,3	5,8	ATV12H055M2	1C2
0,75	1	10,2	8,5	3,5	44	4,2	6,3	6,9	ATV12H075M2	1C2
1,5	2	17,8	14,9	6,2	72	7,5	11,2	12,4	ATV12HU15M2	2C2
2,2	3	24	20,2	8,4	93	10	15	16,5	ATV12HU22M2	2C2

Dreiphasige Versorgungsspannung: 200...240 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang) Max. Netzstrom		Schein-leistung	Max. Verlust-leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang) Nenn-strom In	Max. Übergangs-strom für		Bestellnummer (2)	Größe (3)
		bei 200 V	bei 240 V				60 s	2 s		
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	2	1,7	0,7	16	1,4	2,1	2,3	ATV12H018M3	1C3
0,37	0,5	3,6	3	1,2	24	2,4	3,6	4	ATV12H037M3	1C3
0,75	1	6,3	5,3	2,2	41	4,2	6,3	6,9	ATV12H075M3	1C3
1,5	2	11,1	9,3	3,9	73	7,5	11,2	12,4	ATV12HU15M3	2F3
2,2	3	14,9	12,5	5,2	85	10	15	16,5	ATV12HU22M3	2F3
3	4	19	15,9	6,6	94	12,2	18,3	20,1	ATV12HU30M3	3F3
4	5,5	23,8	19,9	8,3	128	16,7	25	27,6	ATV12HU40M3	3F3

(1) Die Nennleistungen und -ströme gelten für eine Taktfrequenz von 4 kHz im Dauerbetrieb. Die Taktfrequenz ist zwischen 2 und 16 kHz einstellbar.
Bei einer Taktfrequenz von über 4 kHz reduziert der Umrichter im Falle eines übermäßigen Temperaturanstiegs die Taktfrequenz. Der Temperaturanstieg wird von einem Sensor im Leistungsmodul überwacht. Der Nennstrom des Umrichters sollte jedoch reduziert werden (Deklassierung), wenn ein Dauerbetrieb mit über 4 kHz erforderlich ist:
- 10% Deklassierung bei 8 kHz
- 20% Deklassierung bei 12 kHz
- 30% Deklassierung bei 16 kHz

(2) **Beschreibung der Bestellnummer**,
Beispiel: ATV12HU15M3
ATV12: Altivar 12;
H: Produkt auf Kühlkörper;
U15: Nennleistung des Umrichters, siehe Parameter nCU auf Seite 41;
M3: Nennspannung des Umrichters, siehe Parameter UCAL auf Seite 41.

(3) **Beschreibung der Baugröße**

	2	
Mögliche Werte	1	Baugröße 1
	2	Baugröße 2
	3	Baugröße 3

	F	
Mögliche Werte	F	Flach
	C	Kompakt

	3	
Mögliche Werte	1	100 V 1-phasig
	2	200 V 1-phasig
	3	200 V 3-phasig

BBV28582 05/2010 11



8.3 EG-Konformitäts-Erklärung



Dok-Nr.: Konformität-Solia-G5.doc

Druck Datum: 16.10.2012

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2004/108/EG, EMV-Richtlinie, Amtsblatt L390/24
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

Alexander Solia GmbH
Hastener Straße 136-138
D-42855 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Gemüseschneidmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G5 „CUTTY“
- Seriennummer:
- Baujahr: 2012

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- EN 61000-6-1/2012 Störfestigkeit, EN 61000-6-3/2012Störaussendungen
- EN 61000-3-2/A1 2012 Oberschwingungsströme, EN 61000-3-3/2012 Spannungsschwankungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.

Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.

Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor

Remscheid 24.12.2012

Ort, Datum Dirk Gassen Geschäftsführer